



2018 Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Grenat rubis foncé, reflets violets, discrets reflets sur les bords. Bouquet à multiples facettes de baies des bois et de bois précieux, cerises de cœur mûres, zestes d'orange frais, un soupçon de vanille et de nougat. Juteux, très élégant, texture finement extraite et douce, tanins soyeux, structure fraîche, minéralité et longue persistance, douceur fine en finale, très harmonieux, superbe potentiel d'avenir. (Falstaff)

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Pavie Macquin
Notation(s):	Score 18.5/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2025–2040
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0194718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée: 2025–2040
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.